STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 42660
30 november 2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „POLJIČKI SOPARNIK"/„POLJIČKI ZELJANIK"/„POLJIČKI ULJENJAK"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 358 van 30 oktober 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 30 december 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 358/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag([1]).

ENIG DOCUMENT

„POLJIČKI SOPARNIK"/„POLJIČKI ZELJANIK"/„POLJIČKI ULJENJAK"

EU-nr.: HR-PGI-0005-01224-8.5.2014

BOB () BGA (X)

1. Naam

„Poljički soparnik"/„Poljički zeljanik"/„Poljički uljenjak"

2. Lidstaat of derde land

Kroatië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 2.3. Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3.2. Beschrijving van het product

„Poljički soparnik"/„Poljički zeljanik"/„Poljički uljenjak" is een bakkersproduct op basis van fijngemalen tarwemeel, snijbiet, rode ui, olijfolie en gemengde olie (olijfolie en zonnebloemolie in een verhouding van 1:1), knoflook, zout en water. Het eindproduct is een uitgerolde deeglap in de vorm van een rond brood dat wordt gevuld met snijbiet en rode ui, bekend onder de naam *„kapula"* (een term die in de spreektaal wordt gebruikt in het afgebakende geografische gebied). Het gevulde deeg wordt gebakken in een gloeiend hete open haard die *„komin"* wordt genoemd (een term die in de spreektaal wordt gebruikt in het afgebakende geografische gebied) op een bed van kolen en bedekt met as.
De ronde vorm heeft een diameter van 90 cm tot 110 cm. Het oppervlak wordt ingesmeerd met olijfolie en belegd met geplette of fijngehakte knoflook. Na het bakken en beleggen wordt het deeg in stukken of *„fete"* gesneden (enkelvoud *„feta"*; een term die in de spreektaal wordt gebruikt in het afgebakende geografische gebied). De stukken hebben de vorm van een ruit of *„pašajice"* (enkelvoud *„pašajica"*; een term die in de spreektaal wordt gebruikt in het afgebakende geografische gebied).

Organoleptische kenmerken:

geur: het gebakken deeg heeft de geur van hout dat wordt verbrand in een open vuur, en van knoflook;
smaak: het product smaakt naar snijbiet, olijfolie en knoflook;
kleur: lichtgeel tot lichtgroen.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De grondstoffen voor de productie van „Poljički soparnik"/„Poljički zeljanik"/„Poljički uljenjak" zijn fijngemalen tarwemeel, snijbiet, rode ui, olijfolie en gemengde olie (olijfolie en zonnebloemolie in een verhouding van 1:1), knoflook, zout en water.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Het productieproces van „Poljički soparnik"/„Poljički zeljanik"/„Poljički uljenjak", van het bereiden van het deeg en het toevoegen van de vulling tot het bakken, moet volledig worden uitgevoerd in het in punt 4 gedefinieerde geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

„Poljički soparnik"/„Poljički zeljanik"/„Poljički uljenjak" moet worden versneden met een specifiek afgerond mes (met in het midden een afgerond lemmet). De verkregen stukken noemt men *„fete"* en hebben de vorm van een ruit, bekend onder de naam *„pašajice"*.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Wanneer het bakkersproduct „Poljički soparnik"/„Poljički zeljanik"/„Poljički uljenjak" in de handel wordt gebracht, moet het worden voorzien van het gemeenschappelijke symbool „Poljički soparnik"/„Poljički zeljanik"/„Poljički uljenjak". Alle gebruikers van de aanduiding die producten in de handel brengen die voldoen aan het productdossier, hebben het recht om het gemeenschappelijke symbool onder dezelfde voorwaarden te gebruiken.



4. Beknopte omschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied van Poljica wordt in het noordoosten afgebakend door de rivier Cetina, in het westen door de rivier Žrnovnica en in het zuiden door de Adriatische Zee.
Poljica is onderverdeeld in Neder-, Midden- en Opper-Poljica. Neder-Poljica (Donja Poljica) omvat de gemeenten Podstrana, Jesenice en Zakučac. Midden-Poljica (Srednja Poljica) omvat Žrnovnica, Tugare, Dubrava, Gata, Čišla, Naklice, Zvečanje, Ostrvica, Kostanje, Podgrađe, Sitno Donje, Sitno Gornje, Srinjine en Seoca. Opper-Poljica (Gornja Poljica) omvat Donji Dolac, Gornji Dolac, Srijane en Trnbusi.

5. Verband met het geografische gebied

De bescherming van „Poljički soparnik"/„Poljički zeljanik"/„Poljički uljenjak" is gebaseerd op een lange productietraditie en een uitmuntende reputatie die het product tot op de dag van vandaag heeft behouden. „Poljički soparnik"/„Poljički zeljanik"/„Poljički uljenjak" is een bakkersproduct dat wordt geserveerd tijdens ceremonies en feesten en het vindt zijn oorsprong in de voormalige Republiek van

Poljica. Het werd al gemaakt in de periode van de Turkse aanvallen op de kuststrook en de Dalmatische Zagora (Z. Šimunović-Petrić, 1992, Ethnologica Dalmatica, blz. 95-99). Uit de verhalen die van generatie op generatie werden overgeleverd en uit beschikbare oude documenten kan worden afgeleid dat „Poljički soparnik"/„Poljički zeljanik"/„Poljički uljenjak" vroeger vooral voor de armen was bedoeld.

Het grondgebied van Poljica is een uitgesproken karstgebied, gekenmerkt door een ondiepe bodem, extreme hitte en droogte, zeer weinig neerslag en erg weinig vruchtbare grond. De lokale bevolking heeft altijd al landbouwproducten geproduceerd, vooral granen en groenten, om in haar voedingsbehoeften te voorzien.

De gure omstandigheden in het rotsachtige gebied van Poljica zorgden ervoor dat er weinig gewassen werden geteeld en de armoede van de bevolking leidde ertoe dat de vrouwen van Poljica, die bekend stonden als *„stopanjice"*, (enkelvoud *„stopanjica"*), hun vindingrijkheid en vaardigheden gebruikten om „Poljički soparnik"/„Poljički zeljanik"/„Poljički uljenjak" te maken op basis van de eenvoudige groentegewassen (snijbiet, rode ui en knoflook) waarover ze beschikten, samen met olijfolie en bloem.

Het hele proces om „Poljički soparnik"/„Poljički zeljanik"/„Poljički uljenjak" te bereiden en te produceren is het resultaat van de speciale vaardigheden en knowhow van de lokale bevolking en van de traditie die in het afgebakende geografische gebied van generatie op generatie werd doorgegeven en gekoesterd.

Alle stappen in het productieproces van „Poljički soparnik"/„Poljički zeljanik"/„Poljički uljenjak" worden uitsluitend met de hand uitgevoerd. De stappen en specifieke vaardigheden die hieronder worden beschreven en waarvoor de kennis van de plaatselijke bevolking cruciaal is, verschillen van de gebruikelijke stappen: de vrouwen vouwen de bovenste en onderste stukken van het deeg met de hand om en sluiten de delen op elkaar aan zodat de vulling niet naar buiten kan. Voordat het bakken begint, moeten de vrouwen de „Poljički soparnik"/„Poljički zeljanik"/„Poljički uljenjak" heel voorzichtig met de hand van de houten plank (*„sinija"*) in de haard (*„komin"*) plaatsen, wat een speciale vaardigheid vereist. Omdat het erg dun is, kan „Poljički soparnik"/„Poljički zeljanik"/„Poljički uljenjak" vervormd raken en dus zijn kenmerkende vorm verliezen als het te snel of onzorgvuldig wordt verplaatst.

De manier waarop „Poljički soparnik"/„Poljički zeljanik"/„Poljički uljenjak" vandaag de dag wordt bereid en de ingrediënten en traditionele gereedschappen waarmee het wordt gemaakt, zijn onveranderd gebleven, zoals beschreven door Ivanišević in zijn boek uit 1906 (F. Ivanišević, *Poljica narodni život i običaji*, 2006, herdruk van de editie van 1906, blz. 72, 93-94).

De reputatie van „Poljički soparnik"/„Poljički zeljanik"/„Poljički uljenjak" is deels gebaseerd op de vaardigheden en knowhow die nodig zijn om het product te snijden in de vorm van *„pašajice"* om *„fete"* te produceren die het product onderscheiden van andere producten wanneer het wordt opgediend. De specifieke manier van versnijden wordt van generatie op generatie doorgegeven zodat het product niet wordt vergeten. Het is tevens een extra factor waaraan het product kan worden herkend.

De speciale reputatie die achter de naam van het product schuilgaat en de lange productietraditie blijken uit de vermelding van „Poljički soparnik"/„Poljički zeljanik"/„Poljički uljenjak" in de lijst met beschermde immateriële culturele rijkdommen van de Republiek Kroatië uit 2007, die wordt bijgehouden door het Ministerie van Cultuur, en door het feit dat het wordt beschouwd als een onderdeel van het Kroatische culturele erfgoed (Besluit van het Ministerie van Cultuur, 2007).

„Poljički soparnik"/„Poljički zeljanik"/„Poljički uljenjak" is geëvolueerd van voedsel voor de armen tot een product dat steeds meer aanzien heeft verworven bij de consumenten, voornamelijk op belangrijke feestdagen, op kerstavond en tijdens de vastenperiode wanneer traditioneel specifieke vastenproducten worden gegeten (Poljica, *List Poljičkog dekanata*, 1975, blz. 41-43).

De naam die vandaag de dag het vaakst wordt gebruikt op de markt en in de spreektaal en daardoor ook het meest bekend is, is „Poljički soparnik", maar ook de namen „Poljički zeljanik" en „Poljički uljenjak" worden gebruikt, vooral door de inwoners van het gebied Poljica. De faam die „Poljički soparnik"/„Poljički zeljanik"/„Poljički uljenjak" vandaag nog steeds geniet, wordt duidelijk door het feit dat de naam en bereidingswijze worden vermeld in het gespecialiseerde gastronomische tijdschrift *„Dobra hrana"*, waarin recepten voor de bereiding van traditionele producten worden gepubliceerd (tijdschrift *Dobra hrana*, bijlage bij de krant Jutarnji list, nummer 37, 2014).

„Poljički soparnik"/„Poljički zeljanik"/„Poljički uljenjak" kwam tevens aan bod in het populaire tv-kookprogramma *„Tri, dva, jedan- kuhaj!"* (http://www.rtl.hr/archive/tri-dva-jedan-kuhaj/recepti/1155655/soparnik-prastaro-jelo-jos-iz-vremena-turaka/) op RTL, wat een verder bewijs is van de reputatie die het product geniet in de Republiek Kroatië.

„Poljički soparnik"/„Poljički zeljanik"/„Poljički uljenjak" kwam in de jaren 1990 extra in de belangstelling toen cultureel-artistieke bijeenkomsten en handelsevenementen werden georganiseerd in Poljica. Een van die evenementen is het zomerfestival in Omiš, dat jaarlijks wordt georganiseerd onder de titel Cultuur en gebruiken van Poljica: „Poljički soparnik"/„Poljički zeljanik"/„Poljički uljenjak" en waar het product op de traditionele manier wordt gebakken. Een speciale jury beoordeelt daarbij het uitzicht en de smaak en kent prijzen toe aan de beste producten (*Ljetni festival XXIV Omiško ljeto, Kultura i običaji Poljica*„Poljički soparnik"/„Poljički zeljanik"/„Poljički uljenjak", 2013).



Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de verordening)
http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SOPARNIK/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda-soparnik.pdf

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.